

エチオピア

エチオピア原産の種や品種が複雑に入り混じり、ユニークな味わいを演出する可能性を秘めた地域。フローラル系、ハーブ系、柑橘系など、ほかとは一線を画すエレガントな風味が有名です。

エチオピアはしばしばアラビカ誕生の地と呼ばれますが、最近の研究では南スーダンもその称号を冠するにふさわしいかもしれないことがわかってきました。エチオピアでは「農園」の形態は少なく、ガーデン、フォレスト、セミフォレスト、プランテーションと呼ばれます。収穫から輸出までコーヒーの生産に携わる人々は約1500万人に上ります。コーヒーの木は野生に繁殖しており、生産者の大半が非常に小規模な自給的農家で、年に数か月の間しか売りません。

コーヒーの種や品種がこれほど多様

な地域は、エチオピアを除いてほかになく、その多くは具体的な品種がわかっていません。モカやゲイシャなどエアルーム系の品種が混在して栽培されているため、豆のサイズや形が一定でないことも多いです。

近年では、気候変動の影響によってコーヒーの木のさまざまな野生種が絶滅し、コーヒーの生存の鍵を握っているかもしれない遺伝子が失われています。エチオピアで繁殖しているエアルーム系の品種の遺伝子構造は実に多彩なことから、世界のコーヒーの未来を守る重要な鍵となるでしょう。



エチオピアのコーヒーの基本データ

世界の生産量に占める割合: **4.5%**
 収穫期: **10月~12月**
 生産処理: **ウォッシュト、ナチュラル**
 主な種と品種: **アラビカ種 SL 原産のエアルーム系品種**
 世界の生産量ランキング: **世界第5位**

未熟のコーヒーチェリー
熟してくると(P.16~18を参照)、週に1~3回収穫されます。

